C/2026/6028

17.11.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/6028)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Valle d’Aosta Lard d’Arnad / Vallée d’Aoste Lard d’Arnad”

ES atsauces numurs: PDO-IT-1493-AM01 – 19.8.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Valle d’Aosta Lard d’Arnad / Vallée d’Aoste Lard d’Arnad”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrijas Pārtikas suverenitātes un jāšanas sporta departaments

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar ACVN “Valle d’Aosta Lard d’Arnad” apzīmētā produkta specifikācijas grozījumi nav Savienības grozījumi, jo tie neatbilst Regulas (ES) 2024/1143 24. pantā noteiktajiem kritērijiem, proti, tie:

— neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā;

— nerada risku, ka saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā; un

— neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Grozījums 2. punktā – cūku sadalīšana

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

1. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro daļu un vienotā dokumenta 5. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu precizē, ka arī cūku sadalīšanai jānotiek Valles d'Aostas, Veneto, Lombardijas, Emīlijas-Romanjas un Pjemontas reģionos.

Pamatojums. Grozījumā precizēts, ka saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 46. pantu sadalīšanas darbībām arī jānotiek cūku audzēšanas apgabalā.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – ģenētiskās īpašības

Apraksts

2. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj īpašu iedaļu "Ģenētiskās īpašības". Precizēta izejvielas ģenētiskā izcelsme, norādot vaislas dzīvnieku – gan vīriešu, gan sieviešu kārtas – ģenētisko tipu un iekļaujot atļautās ģenētiskās kombinācijas. Tāpēc tekstā ir aizstāta atsauce uz noteikumiem par šķirnēm, ko izmanto ar ACVN "Prosciutto di Parma" un ACVN "Prosciutto di San Daniele" apzīmēto produktu ražošanā.

Pamatojums. Ar šo grozījumu precizē atļautās vaislas dzīvnieku krustojumu kombinācijas. Abu vaislas dzīvnieku šķirnes un ģenētiskā tipa novērtēšana ir svarīga, lai saglabātu liela svara cūku īpašības; it īpaši tas attiecas uz saderības novērtēšanu ar trim Itālijas ciltsgrāmatā iekļautajām references šķirnēm, kas paredzētas smago cūku audzēšanai.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – ģenētisko prasību tabula

Apraksts

3. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj tabulu, kurā izskaidrotas ģenētiskās prasības attiecībā uz cūkām, norādot atļautās un neatļautās kombinācijas.

Pamatojums. Iekļautā tabula nodrošina lielāku skaidrību, definējot ģenētiskās krustošanas vienīgās iespējamās kombinācijas.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – ģenētisko tipu saraksta atjaunināšana

Apraksts

4. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj atsauci uz Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrijas apstiprināto ģenētisko tipu sarakstu.

Pamatojums. Atsauce uz minēto sarakstu un tā atjauninājumiem nodrošina produkta ķēdes labāku uzraudzību.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – neatļautie gaļas veidi

Apraksts

5. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts. Šis grozījums liedz izmantot gaļu, kas iegūta no kuiļiem un sivēnmātēm, kā arī no cūkām, kurām ir nevēlamas īpašības (CSS jeb cūku stresa sindroms).

Pamatojums. Šis grozījums ir vajadzīgs, lai precizētu, ka kuiļu un sivēnmāšu gaļa un gaļa, kas iegūta no cūkām ar nevēlamām īpašībām, ir nepiemērota produkta "Lard d'Arnad" ražošanai. Tas atbilst pašreizējai praksei, kuras pamatā līdz šim bija atsaukšanās uz produkta specifikācijām, kas attiecas uz ACVN "Prosciutto di Parma" un ACVN "Prosciutto di San Daniele".

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – iedaļa "Audzēšana un barošana"

Apraksts

6. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts. Ar šo grozījumu pievieno īpašu iedaļu "Audzēšana un barošana". Ir pievienoti cūku audzēšanas tradicionālie hronoloģiskie posmi, proti, zīdīšana, atšķiršana, audzēšana un nobarošana, tādējādi aizstājot atsauci uz ACVN "Prosciutto di Parma" un ACVN "Prosciutto di San Daniele".

Pamatojums. Ar šo grozījumu precizē liela svara cūku audzēšanas posmus, kas jau ir iekļauti produktu specifikācijās, uz kurām dota atsauce grozāmajā produkta specifikācijā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – zīdīšanas posms

Apraksts

7. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj noteikumus par sivēnu zīdīšanas posmu, kura ilgums – vismaz 28 dienas – atbilst Direktīvas 2008/120/EK I pielikuma II nodaļas C iedaļas noteikumiem. Ir iekļautas arī norādes par sivēniem, kurus baro sivēnmātes vai kuri tiek mākslīgi baroti ar pienu, par atļauto izejvielu lietošanu, barības papildināšanu ar minerālvielām, vitamīniem un aminoskābēm un piedevu izmantošanu.

Pamatojums. Ar šo grozījumu precīzi nosaka zīdīšanas posma īpatnības saskaņā ar Eiropas Savienības tiesību aktu noteikumiem. Vitamīnu, minerālvielu un aminoskābju piedevu, kā arī citu barības piedevu izmantošana nodrošina pienācīgu muskuļu augšanu un veicina gremošanu un barības vielu uzsūkšanos.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – ar tinti uzspiesta izcelsmes zīme

Apraksts

8. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts. Ar šo grozījumu nosaka, kā un kad uz katras cūkas abām kājām ar tinti uzspiež izcelsmes zīmi, un saistītos šīs zīmes un plākšņu modeļus.

Pamatojums. Ar šo grozījumu precīzi reglamentē rīkus un darbības, kas jāveic, lai nodrošinātu produkta "Lard d'Arnad" izejvielas aprites un izcelsmes izsekojamību jau no audzēšanas pirmā posma, izmantojot jau lietotos rīkus, kuri atbilst ieviestajām specifikācijām.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – burts, kas apzīmē dzimšanas mēnesi

Apraksts

9. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj atsauces tabulu, kurā norādīts, ar kuru burtu uzspiežamajā izcelsmes zīmē būtu jāapzīmē sivēna dzimšanas mēnesis.

Pamatojums. Šis grozījums nodrošina maksimālu skaidrību un pārredzamību "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" ražošanā izmantoto cūku aprites un izcelsmes izsekojamībā, lai atvieglotu cūku vecuma pārbaudi audzēšanas un kaušanas posmā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – identifikācijas ierīces, ko izmanto izcelsmes zīmes vietā vai kopā ar to

Apraksts

10. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts. Ar šo grozījumu pievieno iespēju izmantot identifikācijas ierīces, ar tām aizstājot vai tās kombinējot ar uzspiežamo izcelsmes zīmi, ko uzliek lauksaimnieks.

Pamatojums. Izcelsmes zīmes vietā vai kopā ar to lietojot identifikācijas ierīces, var izmantot citus izsekošanas un izsekojamības rīkus, kas atbilst tehnoloģiju attīstībai.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – cūku vecuma noteikšana

Apraksts

11. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj noteikumu par cūku vecuma noteikšanu mēnešos.

Pamatojums. Šis grozījums ļauj nepārprotami un viennozīmīgi pārbaudīt cūku vecumu audzēšanas un kaušanas posmā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – atšķiršanas posms

Apraksts

12. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj noteikumus par cūku atšķiršanas posmu. Ir ieviesti noteikumi, kas reglamentē šā posma ilgumu, sivēnu maksimālo svaru un barošanu. Ir iekļauta norāde par sausās barības lietošanu, kā arī vitamīnu, minerālvielu, aminoskābju un citu piedevu izmantošanu. Atšķiršanas periods no 80 dienām ir pagarināts līdz 3 mēnešiem, un ir noteikts, ka maksimālais sivēnu svars ir 40 kg.

Pamatojums. Ar šo grozījumu nosaka divus parametrus – ilgumu un maksimālo svaru –, kas nodrošina cūku pakāpenisku un līdzsvarotu augšanu atšķiršanas posmā. Šajā posmā cūkas drīkst barot ar visām izejvielām, kas atļautas spēkā esošajos noteikumos, lai nodrošinātu, ka tiek apmierinātas to uztura, dzīvnieku labturības un veselības vajadzības. Paredzot sausās barības došanu, lauksaimniekam ļauj izvēlēties, kuru metodi izmantot. Vitamīnu, minerālvielu un aminoskābju piedevu, kā arī citu barības piedevu izmantošana nodrošina pienācīgu muskuļu augšanu un veicina gremošanu un barības vielu uzsūkšanos.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – audzēšanas posms

Apraksts

13. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj noteikumus par augšanas posmu, nosakot, ka tā maksimālais ilgums ir pieci mēneši, un šā posma beigās sasniedzamo svaru no 80 kg palielinot līdz 85 kg.

Precizētas norādītās pielaides attiecībā uz atsevišķām izejvielām saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 767/2009 17. panta 2. punkta b) apakšpunktu, svītrojot norādītos 10 %. Ir skaidri pievienota iespēja, ka lauksaimnieks barību var dot arī sausā veidā.

Ir iekļauta "Atļauto izejvielu tabula", kas jāizmanto arī nākamajā posmā, t. i., nobarošanas beigu posmā. Ņemot vērā nomenklatūru, kas noteikta Eiropas Savienības noteikumos, kuri paredzēti Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas atjaunināta ar Regulu (ES) 2017/1017, ir grozīti šādu izejvielu nosaukumi:

— kukurūza itāļu valodā vairs netiek dēvēta par *mais*, bet gan par *granturco*,

— mannas putraimus tagad sauc par miltiem,

— dehidrētus lucernas miltus tagad sauc par lucernu (sakaltētu augstā temperatūrā),

— linsēklu raušus itāļu valodā vairs nesauc par *expeller di lino*, bet sauc par *panello di lino*, un tiem ir pievienotas šādi produkti: linsēklu raušu barība, linsēklu milti, linsēklu miltu barība,

— ābolu un bumbieru izspaidas, vīnogu vai tomātu mizas kā barības bagātinātāju nesējvielas tagad sauc par augļu mīkstumu un tomātu mīkstumu (tomātu čagām) kā premiksa nesējvielām,

— alus raugu un/vai torulas raugu tagad sauc par raugiem,

— kukurūzas dīgļu ekstrakcijas miltus (itāļu valodā izmantojot vārdu *mais*) tagad sauc par kukurūzas dīgļu miltiem (itāļu valodā izmantojot vārdu *granturco*),

— destilatoru graudus tagad sauc par destilatoru sausajiem graudiem un šķīstošajām daļām.

Svītrotas šādas izejvielas:

— attīrīta ceratonija,

— proteīnu lizāti,

— dehidrēti kartupeļi,

— manioka,

— presēts un silosā glabāts biešu mīkstums,

— sezama milti,

— kokosriekstu ekstrakcijas milti,

— gaļas milti – tikai tad, ja tie ir labas kvalitātes un ja to atļauj Kopienas tiesību akti.

No kategorijas "mazāk lietoti graudaugi" ir svītrots vārds "auzas".

Mainīti šādu izejvielu daudzumi:

— paniņas, tikai audzēšanas posmā (to daudzums mainās uz maksimāli 250 g sausnas uz vienu dzīvnieku dienā), neskarot to, ka sūkalu un paniņu kopējais daudzums nedrīkst pārsniegt 15 litrus uz vienu dzīvnieku dienā,

— kukurūzas glutēna milti un/vai kukurūzas glutēna barība (no maksimāli 5 % uz maksimāli 10 %),

— kukurūza (no maksimāli 55 % uz maksimāli 65 %),

— sorgo (no maksimāli 40 % uz maksimāli 55 %),

— mieži (no maksimāli 40 % uz maksimāli 55 %),

— kvieši (no maksimāli 25 % uz maksimāli 55 %),

— tritikāle (no maksimāli 25 % uz maksimāli 55 %),

— dehidrēts biešu mīkstums (no maksimāli 4 % uz maksimāli 10 %),

— augstā temperatūrā kaltēta lucerna (no maksimāli 2 % uz maksimāli 4 %).

Pievienotas šādas izejvielas:

— kukurūzas glutēna milti un/vai kukurūzas glutēna barība, arī nobarošanas beigu posmā,

— kukurūzas skābbarība, arī nobarošanas beigu posmā,

— veselu kukurūzas vālīšu milti,

— destilatoru sausie graudi un šķīstošās daļas, arī nobarošanas beigu posmā,

— linsēklu raušu barība, linsēklu milti, linsēklu miltu barība,

— lipīdi ar kušanas temperatūru virs 36 °C, arī nobarošanas beigu posmā,

— produkti, kas iegūti, ekstrahējot rapšu sēklas,

— grauzdētas veselas sojas pupas un/vai sojas rauši, tikai augšanas posmā.

Izejviela "zirņi un/vai citas pākšaugu sēklas" ir sadalīta divos ierakstos: "zirņi" un "citas pākšaugu sēklas", un ir palielināts to daudzums (zirņi – maksimāli 25 % un citas pākšaugu sēklas – maksimāli 10 %).

Attiecībā uz graudu un/vai vālīšu miltiem ir precizēts, ka tie ir kukurūzas graudu un/vai kukurūzas vālīšu milti.

Sojas ekstrakcijas milti ir pārdēvēti par produktiem, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupiņas, un ir noteikts, ka to izmantojamais procentuālais daudzums gan audzēšanas, gan nobarošanas beigu posmā nepārsniedz 20 %.

Saulespuķu milti ir pārdēvēti par saulespuķu sēklu ekstrakcijas produktiem, un ir noteikts, ka to procentuālais daudzums ir maksimāli 10 %.

Tabulas 4. piezīmē ir noteikts, ka produktos, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupiņas, saulespuķu sēklas un rapšu sēklas, maksimālais koptauku saturs nedrīkst pārsniegt 2,5 % sausnas.

Pievienota iespēja izmantot minerālvielas, vitamīnus un piedevas.

Tabulas 2. piezīmē ir precizēta jēdziena "destilatoru sausie graudi un šķīstošās daļas" definīcija.

Papildus linolskābes maksimālajam daudzumam (2 %) ar šo grozījumu ievieš maksimālo tauku saturu, nosakot, ka tas ir 5 % no barības sausnas.

Pamatojums. Maksimālais svars ir noteikts 85 kg, nevis 80 kg līmenī, jo ir attīstījušies ģenētikas, uztura un dzīvnieku labturības standarti, kas ir uzlabojuši cūku spēju augt. Maksimālais ilgums – pieci mēneši – ir pievienots, lai nodrošinātu līdzsvarotu augšanu pirms nobarošanas beigu posma.

Norādītās pielaides attiecībā uz atsevišķām izejvielām ļauj panākt atbilstību spēkā esošajiem tiesību aktiem barības jomā, proti, Regulas (EK) Nr. 767/2009 17. panta 2. punkta b) apakšpunktam.

Paredzot sausās barības došanu, lauksaimniekam ļauj izvēlēties, kuru metodi izmantot.

Vienotās "Atļauto izejvielu tabulas" iekļaušana, kas izmantojama gan audzēšanas, gan nobarošanas beigu posmā, atvieglo produkta specifikācijas lasāmību.

Izejvielu nosaukumi ir mainīti saskaņā ar noteikumiem Komisijas Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Regulu (ES) 2017/1017. Terminoloģija bija jāatjaunina, lai skaidrāk norādītu minētās izejvielas veidu.

Vārds "auzas" ir svītrots, jo auzas ietilpst mazāk lietotu graudaugu kategorijā.

Izejviela "gaļas milti" ir svītrota, jo to vairs neizmanto, ņemot vērā nesen ieviestos regulatīvos ierobežojumus.

Izejvielas “attīrīta ceratonija”, “proteīnu lizāti”, “dehidrēti kartupeļi”, “manioka”, “presēts un silosā glabāts slapjais biešu mīkstums”, “sezama milti” un “kokosriekstu ekstrakcijas milti” ir svītrotas, jo ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā tiek audzētas cūkas, šīs izejvielas gandrīz netiek audzētas vai vairs netiek audzētas, vai arī tās ir grūti iegūt, tām ir zema uzturvērtība vai tās netiek izmantotas tehnisku un ar kvalitāti saistītu iemeslu dēļ. Tādējādi ar šo grozījumu tiek atcelta iespēja izmantot izejvielas, kas iegūtas ārpus cūku audzēšanas apgabala un kas jau tiek izmantotas tikai nelielos daudzumos (ja vispār tiek izmantotas). Tā vietā tiek izmantotas citas vietējās izejvielas, tādējādi stiprinot saikni starp “Valle d’Aosta Lard d’Arnad” un ģeogrāfisko apgabalu.

Konkrēti, lielāka uzmanība ir pievērsta graudaugus saturošas barības nozīmei, palielinot kukurūzas, miežu, sorgo, kviešu un tritikāles procentuālo daudzumu, jo šī barība vienmēr ir bijusi cūku tradicionālās barības pamatā. Turklāt šo barību ģeogrāfiskajā apgabalā parasti audzē paši lauksaimnieki, tādējādi stiprinot saikni ar apgabalu; minētā barība arī nodrošina cūkām tādu tauku slāni, kas ir piemērots produkta “Valle d’Aosta Lard d’Arnad” ražošanai.

Kukurūzas skābbarību un ar B vitamīnu bagātos destilatoru sausos graudus un šķīstošās daļas tagad var izmantot arī nobarošanas beigu posmā, jo tās ir ideālas izejvielas, kas nodrošina pietiekami biezu tauku slāni, un, ņemot vērā to šķiedrvielu saturu, pieaugušas cūkas tās sagremo daudz labāk nekā jaunas cūkas.

Veselu kukurūzas vālīšu miltus, kas satur ļoti daudz šķiedrvielu, izmanto kā kliju alternatīvu šķiedrvielu nodrošināšanai dzīvnieku barībā.

Dehidrēta biešu mīkstuma daudzums ir palielināts, jo tas ir ļoti labs produkts ar augstu šķiedrvielu saturu; šīs šķiedrvielas ir ļoti labi sagremojamas resnajā zarnā, tāpēc šis produkts ir piemērots pieaugušiem dzīvniekiem.

Izmantojamais paniņu (audzēšanas posmā), lucernas (sakaltētas augstā temperatūrā) un ekstrahējot saulespuķu sēklas iegūto produktu daudzums ir palielināts, ņemot vērā to pieejamību tradicionālajā ražošanas apgabalā un pēdējā desmitgadē gūtās zinātniskās atziņas barības nozarē.

Izmantojamā kukurūzas glutēna miltu un/vai kukurūzas glutēna barības daudzuma palielināšana ir saistīta ar tās augsto olbaltumvielu saturu, kas ir noderīgs barībā (kopproteīns) un ļoti viegli sagremojams.

Lipīdu ar kušanas temperatūru virs 36 °C izmantošana gan audzēšanas, gan nobarošanas beigu posmā ir ieviesta, jo jaunais barības tauku satura 5 % ierobežojums sausnā apvienojumā ar linolskābes 2 % ierobežojumu nodrošina, ka, nobarošanas beigu posmā izmantojot kausētus cūku taukus, cūkām izveidojas pietiekami biezs tauku slānis.

Ir precizēts, ka graudu un/vai vālīšu milti ir kukurūzas graudu un/vai kukurūzas vālīšu milti, jo termins “vālīte” varētu attiekties arī uz citiem graudaugiem.

Papildus “linsēklu raušiem” ir pievienota norāde “linsēklu raušu barība”, “linsēklu milti” un “linsēklu miltu barība”, jo tās ir līdzīgas izejvielas un tās ir iekļautas Komisijas Regulā (ES) 2017/1017.

Grauzdētas veselas sojas pupiņas un/vai sojas rauši ir pievienoti, jo audzēšanas posmā soja nodrošina cūkām vajadzīgo enerģiju.

Izmantotais zirņu un citu pākšaugu sēklu daudzums ir palielināts, jo šīs izejvielas aug ražošanas apgabalā; zirņi arī nodrošina cūku tauku slāņa kvalitāti, un atšķirībā no citiem pākšaugiem tajos ir zema uzturvērtību mazinošu vielu koncentrācija.

Attiecībā uz produktiem, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupiņas, ir noteikts, ka gan audzēšanas, gan nobarošanas beigu posmā to procentuālais daudzums ir 20 %; tas nepieciešams, lai nodrošinātu, ka cūkām ir piemērots tauku slānis. Iepriekš Regulā (ES) Nr. 575/2011 uz šiem produktiem attiecās viens ieraksts “sojas pupiņu milti”, bet pēc tam 2013. gadā Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Regulu (ES) 2017/1017, tas tika sadalīts divos ierakstos, proti, “sojas pupiņu milti” un “sojas pupiņu miltu barība”. Regulā (ES) 2017/1017 ir uzskaitīts daudz dažādu produktu, ko iegūst, ekstrahējot sojas pupiņas; uzskaitīt tos visus nav iespējams, un Regulas (ES) 2017/1017 atjauninājumu/grozījumu gadījumā tie var mainīties. Lai nodrošinātu piemērotu tauku slāni, atļauto izejvielu tabulas piezīmēs ir noteikts, ka maksimālais koptauku saturs sausnā ir 2,5 %.

Attiecībā uz produktiem, kurus iegūst, ekstrahējot saulespuķu sēklas, un kuru daudzums tagad ir noteikts 10 % apmērā, – koptauku saturs izejvielā ir svarīgs, lai nodrošinātu, ka cūkām ir piemērots tauku slānis; tāpēc atļauto izejvielu tabulas piezīmēs ir noteikts, ka maksimālais koptauku saturs sausnā ir 2,5 %. Iepriekš Regulā (ES) Nr. 575/2011 uz šiem produktiem attiecās viens ieraksts "saulgriezes sēklu milti", bet pēc tam 2013. gadā Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Komisijas Regulu (ES) 2017/1017, tas tika sadalīts divos ierakstos, proti, "saulespuķu sēklu milti" un "barība no saulespuķu sēklu miltiem". Komisijas Regulā (ES) 2017/1017 ir uzskaitīts daudz dažādu produktu, ko iegūst, ekstrahējot saulespuķu sēklas; uzskaitīt tos visus nav iespējams, un Regulas (ES) 2017/1017 atjauninājumu/grozījumu gadījumā tie var mainīties.

Attiecībā uz produktiem, kas iegūti, ekstrahējot rapšu sēklas, – izejvielu sarakstā no jauna ir iekļautas rapšu sēklas, jo progress ģenētikas jomā ir ļāvis selekcionēt jaunas šķirnes, kuras nesatur glikozinolātus un erukskābi (uzturvērtību mazinošas vielas); ieraksts ir formulēts tā, lai tas atbilstu struktūrai, kas izmantota attiecībā uz sojas un saulespuķu produktiem. Iepriekš Regulā (ES) Nr. 575/2011 uz minētajiem produktiem attiecās viens ieraksts "rupja maluma rapšu milti", bet pēc tam 2013. gadā Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Komisijas Regulu (ES) 2017/1017, tas tika sadalīts divos ierakstos, proti, "rupja maluma rapšu milti" un "rapšu miltu barība". Komisijas Regulā (ES) 2017/1017 ir uzskaitīts daudz dažādu produktu, ko iegūst, ekstrahējot rapšu sēklas; uzskaitīt visas izejvielas nav iespējams, un Regulas (ES) 2017/1017 atjauninājumu gadījumā tās var mainīties. Lai nodrošinātu tādu tauku slāni, kas piemērots produkta "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" ražošanai, atļauto izejvielu tabulas piezīmēs ir noteikts, ka maksimālais koptauku saturs sausnā ir 2,5 %.

Vitamīnu, minerālvielu un piedevu izmantošana nodrošina pienācīgu muskuļu augšanu un veicina gremošanu un barības vielu uzsūkšanos.

Destilatoru sauso graudu un šķīstošo daļu definīcija ir precizēta, izmantojot Regulas (ES) 2017/1017 1.12.9. punktā sniegto formulējumu.

Maksimālais tauku saturs, kas pievienots linolskābes saturam, produkta "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" ražošanai izmantotajām cūkām nodrošina piemērota biezuma tauku slāni. Šie divi kritēriji ir būtiski, jo ir vai nu palielināts tādu izejvielu (kukurūzas) daudzums, kas ir potenciāli tauku avoti, kuri var negatīvi ietekmēt cūku tauku slāņa kvalitāti, vai arī šādas izejvielas ir iekļautas (lipīdi ar kušanas temperatūru virs 36 °C, arī nobarošanas beigu posmā).

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – cūku barības sausnas izcelsme

Apraksts

14. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu un vienotā dokumenta 4.3. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj noteikumu, ka vismaz 50 % no cūku barības sausnas satura gadā jābūt iegūtiem ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā audzē cūkas.

Pamatojums. Izejvielas, ar kurām cūkas tiek barotas, ir iegūtas ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā cūkas tiek audzētas. Tomēr ar klimatu saistītu vai komerciālu iemeslu dēļ var nebūt tehniski iespējams uz vietas iegūt 100 % izejvielu. Jebkurā gadījumā produkta "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" īpašības un saikni ar apgabalu vienmēr garantē tas, ka vismaz 50 % barības devas sausnas gadā tiek iegūti audzēšanas ģeogrāfiskajā apgabalā saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 47. panta 2. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – nobarošanas beigu posms

Apraksts

15. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts. Ar šo grozījumu noteikumos par cūku barošanu nobarošanas beigu posmā dota atsauce uz audzēšanas posmam paredzēto "Atļauto izejvielu tabulu", iekļaujot noteiktus ar nobarošanas beigu posmu saistītus precizējumus.

Pamatojums. Grozījums nodrošina skaidru priekšstatu par barību, kas atļauta arī nobarošanas beigu posmā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – iedaļa "Kaušana un gaļas sadalīšana"

Apraksts

16. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta ceturto daļu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar šo grozījumu pievieno punktu "Kaušana un gaļas sadalīšana" un pārfrāzē cūku minimālo kaušanas vecumu reglamentējošo noteikumu, nemainot tā būtību un sasaistot to ar pārbaudi, kuras objekts ir cūku barošanai un audzēšanai veltītajā daļā aprakstītā izcelsmes zīme un/vai identifikācijas ierīce, kas izcelsmes zīmi aizstāj vai tiek ar to kombinēta.

Pamatojums. Ar šo grozījumu produkta specifikācija tiek padarīta skaidrāka attiecībā uz kaušanas posmu, cita starpā atsaucoties uz tehnoloģisko attīstību. Cūku vecuma aprēķināšanas metodes norādīšana ļauj uzņēmējiem un kontroles institūcijai to aprēķināt pareizi un nepārprotami.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – kaušanai paredzēto cūku vecuma noteikšana

Apraksts

17. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta ceturto daļu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj kaujamo cūku vecuma aprēķināšanas kritēriju.

Pamatojums. Ar šo grozījumu produkta specifikāciju padara skaidrāku gan uzņēmumu, gan kontroles iestāžu vajadzībām.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – liemeņu komerciālās klases

Apraksts

18. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta ceturto daļu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar šo grozījumu pārfrāzē norādi par smagsvara (H kategorijas) liemeņu izmantošanu, no kuriem iegūst "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" ražošanā izmantotos svaigos speķa izcirtņus [*baffe*].

Pamatojums. Ar šo grozījumu precizē produkta specifikāciju un atjaunina atsauces uz spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – atsevišķa liemeņa svars

Apraksts

19. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta ceturto daļu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar šo grozījumu cūkas dzīvsvara parametru 160 kg ± 10 % aizstāj ar atsevišķa liemeņa svaru, kam jābūt robežās no 110,1 kg līdz 190,0 kg, par ko jāpārliecinās kaušanas laikā.

Pamatojums. Dzīvsvara svītrošana un atsevišķa liemeņa svara kritērija iekļaušana ļauj precīzāk pārbaudīt katras nokautās cūkas atbilstību prasībām, jo šī metode ir pārredzamāka, precīzāka, mērķorientētāka un kopumā labāka. Cūku svara pieaugums ir saistīts ar pašreizējo cūkkopības tendenci Eiropā, un to veicina uzlabota ģenētika, dzīvnieku labturība un uzturs.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – sadalīšanas darbības

Apraksts

20. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta ceturto daļu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar šo grozījumu precizē, ka sadalīšanas darbības var veikt arī citos gaļas sadalīšanas uzņēmumos, kas nav kautuve, kurā dzīvnieki nokauti.

Pamatojums. Noteikumā ir paredzēta jauna liemeņu sadalīšanas kārtība, kas atbilst Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma I sadaļas V nodaļai.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – speķa izcirtņu uzglabāšanas temperatūra

Apraksts

21. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta ceturto daļu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj noteikumus par temperatūru, kādā no liemeņa atdalītie speķa izcirtņi jāuzglabā līdz to transportēšanai un piegādei ražotājiem, ieviešot temperatūras diapazonu no –1 °C līdz +4 °C.

Pamatojums. Grozījums nodrošina aukstuma ķēdes nepārtrauktību, novēršot mikroorganismu vairošanos un speķa izcirtņu sasmakšanu, tādējādi nodrošinot pareizu produkta "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" ražošanu un produkta specifikācijas 6. punktā minēto garšas un smaržas īpašību iegūšanu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā – noteikuma par kautuves sertifikātu svītrošana

Apraksts

22. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta piekto daļu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Grozījumā svītrota produkta specifikācijas 2. punkta piektā daļa.

Pamatojums. Svītrošana ir nepieciešama, jo šie noteikumi attiecas uz kontroles sistēmu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 3. punktā – neprecizitātes novēršana

Apraksts

23. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta otro daļu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar šo grozījumu itāļu valodas vārds "predominati" tiek aizstāts ar vārdu "predominanti".

Pamatojums. Grozījums ir nepieciešams, lai labotu pārrakstīšanās kļūdu produkta specifikācijas tekstā atbilstīgi standarta grozījuma pieteikumam attiecībā uz ACVN, kas publicēts 2010. gada 17. augusta *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* 2010/C 222, kurā 2. grozījums itāļu valodā ir formulēts šādi: "essere predominanti".

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

24. grozījums – termiņš speķa sadalīšanai un ievietošanai traukos

Apraksts

24. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta trešo daļu un vienotā dokumenta 4.2. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu termiņš "48 stundas" tiek aizstāts ar "sešas dienas" attiecībā uz speķa sadalīšanu gabalos un ievietošanu koka traukos (doilos (*doils*)).

Pamatojums. Grozījums ir nepieciešams, lai atvieglotu uzņēmumu apgādi ar izejvielām, kas vajadzīgas ar ACVN apzīmētā produkta ražošanai, jo "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" ražošanas apgabals, kas atrodas Alpos, saskaras ar kalnu apvidiem raksturīgām loģistikas un infrastruktūras problēmām. Aukstuma ķēdes nepārtrauktības nodrošināšana nozīmē, ka izejviela joprojām ir derīga izmantošanai pat tad, ja tiek pagarināts termiņš, kurā speķis ir jāsadala gabalos un jāievieto koka traukos.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 4. punktā – aplīdzināšanas darbības

Apraksts

25. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta piekto daļu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar šo grozījumu produkta specifikācijā iekļauj fakultatīvo aplīdzināšanas darbību aprakstu.

Pamatojums. Ar šo grozījumu precizē, kā veicamas fakultatīvās aplīdzināšanas darbības, kuras var atkārtot vairākas reizes. Šīs darbības ļauj novērst visas griezuma nepilnības un padarīt speķa virsmu viendabīgāku, tādējādi atvieglojot turpmāko sālīšanas darbību.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 4. punktā – speķa izcirtņu temperatūra līdz to ievietošanai traukos

Apraksts

26. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta piekto daļu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar šo grozījumu ievieš pienākumu uzglabāt svaigos speķa izcirtņus noteiktā temperatūras diapazonā no –1 °C līdz +4 °C līdz to ievietošanai doilos.

Pamatojums. Ar šo grozījumu precizē apstākļus, kādos speķa izcirtņi ir jāuzglabā pirms to ievietošanas doilos, tādējādi nodrošinot to svaiguma saglabāšanu, lai varētu iegūt produkta specifikācijas 6. punktā minētās garšas un smaržas īpašības. Grozījums ļauj precīzi pārbaudīt prasību izpildi visā ražošanas ķēdē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā – minimālais žāvēšanas periods

Apraksts

27. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta pirmo daļu un vienotā dokumenta 4.2. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu minimālo speķa žāvēšanas ilgumu "trīs mēneši" aizstāj ar "90 dienas" un precizē, kā aprēķināms dienu skaits.

Pamatojums. Grozījums ļauj precīzi noteikt minimālo žāvēšanas ilgumu, tādējādi atvieglojot ACVN kontroles sistēmā reģistrēto ražotāju darbu un kontroli.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 6. punktā – produkta īpašību noteikšanas laiks

Apraksts

28. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta 4.2. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu precizē, ka 6. punktā minētajām produkta "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" īpašībām ir jābūt nodrošinātām žāvēšanas beigās un tās ir nepieciešamas produkta laišanai apgrozībā.

Pamatojums. Šis grozījums ir nepieciešams, lai precizētu, ka žāvēšanas beigās speķim jeb *lardo* ir jāpiemīt produkta specifikācijā noteiktajām īpašībām; tas būs noderīgi arī kontroles sistēmai.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 7. punktā – noteikuma par kontroli svītrošana

Apraksts

29. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar šo grozījumu tiek svītrots 7. punkta noteikums par kontroli.

Pamatojums. Šis noteikums ir jāsvītro, jo tas attiecas uz kontroles sistēmu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā – 8. punkta pārnumurēšana

Apraksts

30. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar šo grozījumu 8. punktu pārnumurē par 7. punktu.

Pamatojums. Grozījums ir vajadzīgs, ņemot vērā produkta specifikācijas punktu jauno struktūru.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā – produkta nosaukuma specifikācijas

Apraksts

31. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta pirmo daļu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu tiek ieviesta iespēja produkta "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" nosaukumā formulējuma "Denominazione di origine protetta" [aizsargāts cilmes vietas nosaukums] vietā izmantot saīsinājumu "DOP" [ACVN], kura pilns un pareizs nosaukums ir iekļauts noteikumā.

Pamatojums. Ar šo grozījumu produkta specifikācija tiek saskaņota ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības noteikumiem, kas izklāstīti Regulas (ES) 2024/1143 37. panta 6. punktā, un ar precīzo nosaukumu, ar kuru produkts reģistrēts kā ACVN.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā – Eiropas Savienības ACVN simbols

Apraksts

32. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta pirmo daļu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu ievieš noteikumu par Eiropas Savienības ACVN simbola izmantošanu kopā ar nosaukumu "Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

Pamatojums. Šis grozījums nodrošina atbilstību Regulas (ES) 2024/1143 37. panta 3. punktam.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā – ražotāja norādīšana produkta marķējumā

Apraksts

33. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta otro daļu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu tiek ieviests pienākums ACVN marķējumā norādīt produkta "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" ražotāja nosaukumu vai uzņēmuma nosaukumu un/vai preču zīmi un adresi.

Pamatojums. Grozījuma mērķis ir sniegt noderīgu informāciju patērētājiem un nodrošināt to, lai ar ACVN "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" apzīmētā produkta ražotāji būtu norādīti marķējumā.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā – veidi, kādos produktu laiž tirdzniecībā

Apraksts

34. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta piekto daļu un vienotā dokumenta 4.5. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu produkta specifikācijas 7. punktā iekļauj īpašu punktu par produkta "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" veidiem un formām, kādās to laiž tirdzniecībā: gabalos, kā paredzēts 6. punktā, vai šķēlēs.

Pamatojums. Ar šo grozījumu produkta specifikācijā ievieš precīzu norādi par produkta "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" veidiem un formām, kādās tas laižams tirdzniecībā, palīdzot nodrošināt, ka tas ir atpazīstams patērētājiem, cita starpā ņemot vērā fasētu produktu pieaugošo nozīmi tirgū.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā – noteikumi par speķa ādu

Apraksts

35. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta piekto daļu un vienotā dokumenta 4.5. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu tiek ieviesta iespēja žāvēšanas beigās noņemt ādu no žāvētajiem speķa gabaliem, kas paredzēti fasēšanai vai turpmākai sagriešanai šķēlēs, nosakot, ka āda jāiepako kopā ar speķa gabalu.

Pamatojums. Šis grozījums ir nepieciešams, jo komerciālu apsvērumu dēļ un nolūkā optimizēt šķēlēs sagrieztu produktu ražošanu, ražotājiem var tikt lūgts piegādāt fasētu ACVN produktu ar jau noņemtu ādu. Šādos gadījumos saskaņā ar 6. punktā minēto īpašību, kas paredz, ka ādai jābūt produkta sānos, āda jāiepako kopā ar speķa gabalu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Jauna 8. punkta iekļaušana attiecībā uz saikni ar vidi

Apraksts

36. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta iekļaušanu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar šo grozījumu produkta specifikācijā iekļauj jaunu 8. punktu "Saikne ar vidi", kurā aprakstīta produkta "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" saikne ar vidi, izmantojot reģistrācijas pieteikumā sniegto informāciju, proti, kopsavilkuma lapu (5. punkta f) apakšpunkts), kas nosūtīta Eiropas Komisijai 1994. gadā saskaņā ar tobrīd piemērojamo Padomes 1992. gada 14. jūlija Regulas (EEK) Nr. 2081/92 17. pantu.

Pamatojums. Iekļaušana ir nepieciešama, lai nodrošinātu atbilstību spēkā esošajiem Eiropas Savienības noteikumiem, kas izklāstīti Regulas (ES) 2024/1143 49. panta 1. punktā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Jauna 9. punkta iekļaušana attiecībā uz izcelsmes apliecinājumu

Apraksts

37. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punkta iekļaušanu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar šo grozījumu produkta specifikācijā iekļauj 9. punktu "Izcelsmes apliecinājums", nosakot, ka visi ar ACVN apzīmētā produkta ražošanas ķēdes dalībnieki ir jāuzrauga un jākontrolē deleģētajai struktūrai, lai nodrošinātu produkta ar reģistrēto nosaukumu aprites un izcelsmes izsekojamību.

Pamatojums. Šī punkta iekļaušana ir nepieciešama, lai produkta specifikāciju saskaņotu ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības noteikumiem, kas izklāstīti Komisijas Īstenošanas regulas (ES) 2025/26 20. pantā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad"

ES atsauces numurs: PDO-IT-1493-AM01 – 19.8.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu atbilstoši Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktam*

16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

"Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" ir sālīts un dabiski žāvēts cūkgaļas produkts, ko iegūst no vismaz deviņus mēnešus vecu cūku pleca vai muguras daļas, un, piedāvājot tirdzniecībā, speķa biezums nav mazāks par 3 cm.

Speķi sagriež un ievieto šim nolūkam izgatavotos koka traukos (doilos) ne vēlāk kā sešu dienu laikā, skaitot no nākamās dienas pēc nokaušanas.

Koks, ko izmanto doilu izgatavošanai, ir kastaņa, klinšu ozols vai lapegle.

Ievietojot speķi doilos, pārmaiņus liek speķa slāni, sāls slāni un dabīgos aromatizētājus, turpinot šādā veidā, līdz trauks ir pilns; pēc tam visu pārlej ar iepriekš uzvārītu un atdzesētu sālsūdeni, lai iegūtu speķa konservēšanai nepieciešamo sālījumu.

Speķim jāpaliek doilos vismaz 90 dienas, skaitot no dienas, kad tas ievietots koka traukos, ieskaitot gan ievietošanas, gan izņemšanas dienu.

Žāvēšanas beigās un lai produktu "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" varētu laist tirdzniecībā, tam ir jābūt ar šādām īpašībām:

Fizikālās īpašības

Forma: dažādu izmēru gabali atkarībā no griezuma un izmantotās metodes, kuros speķa biezums nav mazāks par 3 cm. Katra gabala sānos saglabājas āda.

Ārējais izskats: krāsa balta, speķī var būt plāns gaļas slānis, savukārt iekšpuse parasti ir gaiši sārta un bez dzīslojuma.

Organoleptiskās īpašības

Smarža: aromātiem bagāta.

Garša: patīkama garša, kas atgādina augus, kuri izmantoti sālījuma maisījumā.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Cūkām paredzētās izejvielas iegūst to audzēšanas ģeogrāfiskajā apgabalā. Tomēr dažos gados ar klimatu saistītu vai komerciālu iemeslu dēļ var nebūt tehniski iespējams uz vietas iegūt 100 % cūkām paredzēto izejvielu. Šādos gadījumos saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 47. panta 2. punktu, lai garantētu saikni ar produkta "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" teritoriju un tā kvalitāti, vienmēr tiek nodrošināts, ka cūku audzēšanas ģeogrāfiskajā apgabalā katru gadu tiek iegūti vismaz 50 % cūkām paredzēto izejvielu sausnas.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

"Valle d'Aosta Lard d'Arnad" ražošana no sālīšanas līdz žāvēšanai pilnībā notiek ģeogrāfiskajā apgabalā, ko veido Arnas [*Arnad*] pašvaldība (Valles d'Aostas autonomais reģions).

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Produktu "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" tirdzniecībā var piedāvāt:

— sagrieztu gabalos vai

— šķēlēs.

Produkta fasēšanas laikā ražotājuzņēmumam ir atļauts iepriekš noņemt speķa ādu; šādos gadījumos āda jāiepako kopā ar speķa gabalu.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Nosaukumu "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" raksta ar skaidriem un neizdzēšamiem burtiem tā, lai tie pilnībā atšķirtos no citiem uzrakstiem, un tam seko norāde "Denominazione di Origine Protetta" [aizsargāts cilmes vietas nosaukums] vai saīsinājums "DOP" [ACVN] un Eiropas Savienības ACVN simbols.

Nosaukumu var norādīt itāļu valodā "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" vai franču valodā "Vallée d'Aoste Lard d'Arnad".

Marķējumā jānorāda produkta "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" ražotāja nosaukums vai uzņēmuma nosaukums un/vai preču zīme un adrese.

Šīs norādes var būt izvietotas kopā ar nosaukuma logotipu.

Nedrīkst pievienot nekādu apzīmējumu, kas nav skaidri paredzēts noteikumos.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Valle d'Aosta Lard d'Arnad" ražošanas apgabals ir ģeogrāfiskais apgabals, ko veido Arnas pašvaldība (Valles d'Aostas autonomais reģions).

Cūkas, kuras ir paredzētas produkta "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" ražošanai, ir dzimušas, audzētas, nokautas un sadalītas šādu reģionu teritorijā: Valle d'Aosta, Pjemonta, Lombardija, Emīlija-Romanja un Veneto.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Kopsavilkums par saikni

Īpašības, kas nepieciešamas produktam ar aizsargāto nosaukumu, ir atkarīgas no apstākļiem, kuri saistīti ar vidi, kā arī dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem. Izejvielu īpašības jo sevišķi ir cieši saistītas ar noteikto ģeogrāfisko apgabalu.

Apgabalā, kurā tiek iegūtas izejvielas, lopkopības attīstība ir saistīta ar graudaugu kultūru plašu audzēšanu un ļoti specializētajā piensaimniecības nozarē izmantotajiem darba paņēmieniem, kas ir veicinājuši cūkkopību vietējā līmenī.

"Lard d'Arnad" ražošana pēc vietējās metodes aizsākusies, nostiprinoties mājamatnieciskām speķa gatavošanas paražām, kas iesakņojušās laika gaitā un ir daļa no Arnas iedzīvotāju tradīcijām.

"Lard d'Arnad" savdabība ir saistīta ar katru tā ražošanas posmu – sākot no cūku barības, kuras sastāvā ir dabiskas barības vielas bez lopbarības piedevām, līdz ražošanai, ieskaitot pārstrādi, sadalīšanu un attīrīšanu.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3339